**La scorsa volta la professoressa ci ha spiegato la RINFRAZIONE e per farci capire meglio ci ha fatto visionare degli esperimenti.**

**MATERIALE**

* **Uovo**
* **Sale**
* **Baker**
* **Cucchiaio**
* **Acqua**

**PROCEDIMENTO**

**Mettere l’acqua, l’uovo e quindici cucchiai di sale all’interno del Baker. Col cucchiaio girare l’acqua per far sciogliere il sale.**

**OSSERVAZIONI**

**Osserviamo che l’uovo cade sul fondo del Baker e questo ci fa capire che la sua densità è maggiore rispetto a quella dell’acqua. Dopo aver sciolto il sale nell’acqua la sua densità aumenta e l’uovo risale. Ciò ci fa capire che il sale sciolto in un liquido ne fa aumentare la densità.**

**SECONDO ESPERIMENTO**

**MATERIALE**

* **Acqua**
* **Olio di semi**
* **Sale fino**
* **Colorante rosso**
* **Matraccio**
* **Cucchiaio**

**PROCEDIMENTO**

**Versiamo nel matraccio l’acqua, colorante, olio, ed un cucchiaio di sale. Mescoliamo il tutto con un cucchiaio.**

**OSSERVAZIONI**

**L’acqua e il colorante che abbiamo mischiato si sono uniti diventando un unico composto mentre l’olio è rimasto in superficie senza mischiarsi con gli altri componenti dell’esperimento. Questo ci fa capire che la densità dell’olio è minore di quella dell’acqua per questo resta in superficie. Unendo a questo composto il sale fino ne aumentiamo la densità e le bollicine dell’olio che si trovavano in superficie scendono giù, ma poi risalgono.**

**CONCLUSIONI**

**Mettendo il sale ai composti la densità aumenta.**